MANUAL DE COCTELERIA

★ 1959 ★

Año de la Liberación

3 símbolos de la Industria Nacional

PRESTIGIO Y CALIDAD

MANUAL OFICIAL

de las

CLASES DE COCTELERIA

del

SINDICATO
CLUB DE CANTINEROS DE LA
REPUBLICA DE CUBA

●

1º DE MAYO
1 9 5 9

FE DE ERRATAS

	Texto Erróneo:	Texto Correcto:
COCTEL No. 29	CLOVER LIFE	CLOVER LEAF
„ „ 57	GRAY FRUIT BLOSSON	GRAPEFRUIT BLOSSOM
„ „ 85	MORNING GLOR FIZZ	MORNING GRORY FIZZ
„ „ 95	PERFECT ROCK ROY	PERFECT ROB ROY
„ „ 96	PICK LADY	PINK LADY
„ „ 97	PICK LADY No. 2	PINK LADY No. 2
„ „ 100	PINCK GIN	PINK GIN
„ „ 123	SOLTY DOG	SALTY DOG
„ „ 130	TOM COLLIN	TOM COLLINS
„ „ 139	WHISKY MISS	WHISKY MIST

Queriendo facilitar a los alumnos una relación de los cocteles exigidos en el curso que inauguramos, y no habiendo tiempo para rectificaciones a fondo, toleramos a la impresión de este sencillo manual la cantidad de erratas que aquí recogemos.

Como tenemos dos libros de coctelería, cuyos textos son amplios, no supone en modo alguno que este elemental Manual para la utilización práctica de los nuevos alumnos, sustituya a los anteriores.

PROLOGO E INTRODUCCION

IGNORO por qué me han nombrado en la comisión o comité para dar clases de coctelería por la asamblea general, puesto que yo soy uno de los más jóvenes del grupo que forma este comité, viéndome en la obligación de aceptar y comparecer puesto que igual lo han hecho otros compañeros con nosotros, y hemos hecho todos los esfuerzos posibles para que todo saliera a medida de nuestros deseos.

Recordando un pequeño consejo: en pocas palabras, para todos aquellos que no lo sepan y para los demás que quieran tomarlo en consideración, creo que es de gran utilidad cuando estamos cumpliendo con nuestra obligación en el bar.

1. Cuando el cantinero llega a trabajar lo primero que tiene que hacer es preguntar quién es el jefe o el cantinero de guardia, para pedirle permiso y ayuda necesaria.

2. Luego revisa las cosas que se necesitan

para trabajar, o sea preparar los utensilios en los que se realizará el trabajo.

3. El cantinero cuando se encuentra detrás del bar tiene que estar siempre con la sonrisa en los labios, y hacerse agradable al público, nunca faltarle al respeto y cuando el cliente llega al bar lo primero es rendirle o prestarle el respeto por medio del saludo, luego preguntarle lo que desea tomar el señor si viene solo, pero si está acompañado de una dama se le deben dar todas las preferencias a la dama y entonces preguntar qué desean tomar la señora y el caballero, y debe ser servida primero la dama.

4. Después de hacer estas preguntas el cantinero con el respeto necesario se retira y el cliente observa que la persona que le está prestando servicio es una persona educada, además hay algo muy importante y es el de ser discreto, no intervenir; en conversación con el cliente, ser discreto es una virtud que debemos mantener siempre, y si por algún motivo nos hace alguna pregunta indiscreta, no debemos contestarla pues es para que el cantinero diga cosas privadas que no debe saber el cliente, porque no es que el cantinero no tenga capacidad para contestarla, sino es ponerse en el lugar que le corresponde. Si el cliente se encuentra acompañado de una dama, tenemos que tener sicología para tratarla, pues todos conocemos que cuando viene acompañado de una dama poco inteligente y emprende conversación con el cantinero

para que los entretenga y les haga cuentos, tenemos que tener precaución y cuidado cuando se nos presente este caso y retirarnos para un lado, para que no haya malas interpretaciones y así recobrará más personalidad el cantinero.

5. *Otra cosa importante es hablar bajito sin hacer mucho ruido, pues el cantinero debe dar el ejemplo al cliente y hacer el ambiente más agradable y al preguntarle lo que desean tomar lo harán con respeto y en tono bajito, y por muy mal educado que sea el cliente al ver cómo lo tratan, se abstendrá al instante y no usará palabras impropias; esto lo digo porque en el poco tiempo que llevo detrás del bar, he adquirido conocimientos de esta índole y tratándolos con educación y hablándoles bajito no usan vocabularios impropios tales como "tú, dame un trago", "ponme algo en que pasar el tiempo", y así muchas otras frases vulgares y en este caso el que se tiene que dar su lugar es el cantinero, porque darían lugar a que los trataran igual.*

Espero, sobre todo en los nuevos alumnos, que por todas estas cosas, nunca les llamen la atención, puesto que todos sabemos ser corteses y esto es de gran necesidad para nuestra clase, para ser respetado.

6. *Además, el cantinero debe ser cuidadoso en su persona antes de ponerse a trabajar; la limpieza es muy importante, ser pulcro para su persona, mirar siempre los zapatos, las*

manos y todo lo necesario con respecto a nuestras obligaciones personales.

En todas las épocas, los más eminentes filósofos, literatos y hombres de ciencia, han cantado las excelencias del vino y el coctel, siendo también glorificado en las obras maestras de grandes pintores y escultores.

He aquí una selección de opiniones y alabanzas que he creído debían figurar en un libro dedicado al buen beber, que es un arte.

"El coctel da alegría a los hombres y juventud a los viejos, suaviza y ablanda las pasiones del alma, como el hierro se reblandece por medio del fuego."

"No es pecado beber mientras lo que se tome no impida volver a casa sin ayuda."

"Las inquietudes enfadosas no nos la quitan ni los bienes, ni el saber, ni la gloria; para ser dichosos no hay más que beber."

"Dime lo que bebes y te diré quién eres."

A los que otros llaman cocteles, yo llamo néctar divino, porque nos vino del cielo... Licor que alegra la vida, que al enflaquecido pulso restituye a su ser.

Es cosa admirablemente apropiada al hombre, tanto en el estado de salud como el de enfermedad, si se le administra oportunamente y con justa medida según la constitución individual.

Herminio Castro Sanles

Este Manual contiene ciento cuarenta y cuatro fórmulas de cocktails. Al recopilar las recetas para bebidas mezcladas que aparecen en este Manual, sus autores han tenido sumo cuidado en reunir todas las fórmulas que más se sirven en los hoteles, clubes y bares de la capital.

Es de suma importancia recomendar que para preparar estas fórmulas se debe usar el medidor de licores y la mejor calidad de productos para obtener el resultado apetecido.

Un cantinero profesional está en la obligación de ser fino, amable y cortés con el público.

El respeto a sus compañeros es un factor muy importante; así como ser limpio y ordenado; no discutir ni hablar en alta voz, y menos, hacer comentarios de lo que vea u oiga.

La superación depende de usted.

BERNARDO VALDES CONTRERA

¿Profesión?...
Cantinero

¿Un buen cantinero? Antes que todo, vocación. De nada sirve que usted trate de ser un buen cantinero si no le gusta el bar; pues cantineros hay que abrazan la profesión como un medio de vida más y no porque les gusta ésta. Dedíquese a perfeccionarse por todos los medios a su alcance y no olvide que todo lo concerniente a la industria le interesa; aprenda la procedencia, manejo y uso de los distintos vinos y licores que tiene que manipular, pues le hará mucha falta. No olvide que ser cantinero no es sólo servir bebidas y que de su apariencia y presentación depende en gran parte su éxito.

PEDRO NORIEGA HOYOS

COCKTAILS

●

Por la Comisión de Examen:

Humberto Martín
Pedro Noriega
Bernardo Valdés
Herminio Castro
Manuel Cortina

●

1ro. de Mayo de 1959

1 ABSINTHE DRIP

¼ onza de Anisette, o un terrón de azúcar
1½ onza de Ajenjo

En copa de colador con hielo fino y añádase un poco de agua.

2 AJENJO FRAPPE

¼ onza de Anisette
1½ onza de Ajenjo

Bátase y sírvase en copa de cocktail

3 AJENJO A LA FRANCESA

1½ onza de Ajenjo
En vaso delmónico con hielo menudo y agua natural.

4 ALEXANDER

1 onza de Ginebra Seca
1 onza de Crema de Cacao
1 onza de Crema de Leche

Batido a mano y servido en copa de vino con canela encima.

5 ALMENDARES

Gotas de Granadina
Gotas de Curacao blanco
1½ onza de jugo de piña
1½ onza de Ron Carta Blanca

Batido a mano y servido en copa alta.

6 AMERICANO

½ onza de Campari Bitter
1 onza de Vermouth italiano

Una cáscara de limón, en vaso de 8 onzas, con soda y hielo.

7 BACARDI COCKTAIL

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ron Carta Blanca

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

8 BANANA DAIQUIRI

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Ron Carta Blanca
1½ onza de Banana (Special para cocktail)

En cotelera eléctrica, frappé y servido en copa de cocktail.

9 B and B

En copa de cordial.
¼ de Cogñac francés
½ de Benedictine

10 BLOODY MARY

Una cucharadita de jugo de limón
Una cucharadita de salsa Lea and Perrins
Sal al gusto
1½ onza de Vodka
2½ onzas de jugo de tomate

Revuelto y en vaso de 8 onzas

11 BRANDY ALEXANDER

1 onza de Brandy
1 onza de Crema de Cacao
1 onza de Crema de Leche

Batido a mano y servido en copa de vino con canela encima.

12 BRANDY EGGNOG

Una cucharadita de azúcar
Un huevo
¼ onza de Ron Jamaica
1½ onza de Cogñac
4 onzas de Leche fresca

Batido y servido en caso de 10 onzas, polvoreado con nuez moscada.

13 BRANDY FLOAT

En copa de frappé llena de hielo fino.
1 onza de Menta Blanca
¼ onza de Cogñac Francés, encima

14 BRONX

1 onza de jugo de naranja
1 onza de Ginebra Seca
½ onza de Vermouth Italiano
½ onza de Vermouth Francés

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

15 BRONX DRY

¼ onza de jugo de naranja
¼ onza de Vermouth Francés
1½ onza de Ginebra Seca

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

16 BULL

En vaso de 10 onzas.

Una cerveza
Una lasca de limón
Una gaseosa.

17 BULL DOG COOLER

En vaso de ocho onzas, pedazo de hielo.

Una cáscara de naranja
1 onza de jugo de naranja
1½ onza de Ginebra Seca
Un cuarto de Ginger Ale.

18 C and C

En copa de cordial
½ de cogñac francés
½ de cointreau

19 CAFE ROYAL

½ onza de Crema de Cacao
1 onza de Cogñac
½ onza de Café fresco
Una cáscara de limón
Batido a mano y servido en copa de vino.

20 CHAMPAGNE COCKTAIL

En copa de champagne.
Dos pedazos de hielo
Un terrón de azúcar
Gotas de Angostura Bitter
Una cáscara de naranja y se completa la copa con Champagne Brut.

21 CHAMPAGNE CUP

En jarra de cristal
Un pedazo largo de hielo
½ onza de almíbar
½ onza de Marraschino
½ onza de Chartreuse amarillo
1½ onza de Cogñac
½ bot. de Soda
1 bot. de Champagne
Ruedas de limón
Ruedas de naranja
Lascas de piña
Lascas de manzana o pera
Mazito de yerbabuena

22 CHAMPAGNE PUNCH

En ponchera.

onza de almíbar
1 onza de Marraschino
1 onza de Curacao rojo
½ onza de chartreuse amarillo
3 onzas de Cogñac
1½ onza de jugo de limón
2 medias bot. de agua de soda
1 bot. de Champagne

Adórnese con frutas y sírvase en copas de ponche.

23 CHAMPAGNE PUNCH No. 2

En ponchera

1 onza de almíbar
1 onza de jugo de limón
1 onza de apple jack
1 onza de cogñac
1½ onza de curacao rojo
1 bot. de vino del Rhin
1 bot. de champagne
2½ bot. de agua de soda

Adornado con frutas y servido en copas de ponche.

24 CHAPARRA

1 onza de Ron Carta Blanca
1 onza de Vermouth Italiano

Revuelto y servido en copa de cocktail con cáscara de limón.

25 CLARET PUNCH

½ onza de almíbar
1 onza de jugo de limón
1 onza de curacao rojo
1 onza de Benedictine
2 onzas de cogñac
Dos medias bot. de soda
1 bot. de vino rioja clarete

Adornado con frutas.

26 CLARET CUP

En jarra de cristal

Un pedazo largo de hielo
1 onza de almíbar
1 onza de Curacao Rojo
¼ onza de Marraschino
¼ onza de jugo de limón
3 onzas de Cogñac
½ bot. de soda
1 bot. de Vino Clarete
Ruedas de limón
Ruedas de naranja
Lascas de piña
Cerezas
Mazito de yerbabuena.

27 CLOVER COCKTAIL

¼ onza de Cogñac
½ onza de Vermouth Italiano
1 onza de Sloe Gin

Revuelto y servido en copa de cocktail

28 CLOVER CLUB

¼ onza de jugo de limón
Gotas de Granadina
1½ onza de Ginebra seca
Una clara de huevo

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

29 CLOVER LIFE

¼ onza de jugo de limón
Gotas de Granadina
1½ onza de Ginebra Seca
Una clara de huevo

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta con una hoja de yerbabuena

30 COBBLERS

En copa de agua llena de hielo fino.
½ onza de almíbar
1½ onza del licor que se desee
Una cáscara de limón y se adorna con frutas

Si se usa oportos o vinos, se cambia el almíbar por Curacao Rojo.

31 CHOCOLATE DAISY

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Granadina
1 onza de Cogñac
1 onza de Oporto

En copa de agua llena con hielo fino.
Adórnese con fruta.

32 COFFEE COCKTAIL

Cucharadita de azúcar
Un huevo
1 onza de Cogñac
1½ onza de Oporto

Batido a mano y servido en copa de vino.
En vaso de 8 onzas con hielo

33 COLONIAL

En vaso grueso antiguo.
Gotas de Angostura Bitter
Gotas de Curazao
Gotas de Amer Picón
2 onzas de Vermouth Italiano
Una ramita de yerbabuena y cáscara de limón.

34 CUBAN MANHATTAN

Gotas de Angostura Bitter
½ onza de Vermouth Italiano
1½ onza de Ron Carta Oro

Revuelto y servido en copa de cocktail, con una guinda

35 DAIQUIRI

Una cucharadita de azúcar
Una cucharadita de Marraschino
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ron Carta Blanca

Batido en cotelera eléctrica y servido en copa de Champagne

36 DUBONNET COCKTAIL

½ onza de Ginebra Seca
1½ onza de Dubonnet

Revuelto y servido en copa de cocktail con cáscara de limón.

37 EGG NOG

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de Ron Negrita
1½ onzas de Whiskey Bourbon
Un huevo
3 onzas de leche fresca

Batido a mano y servido en vaso de 10 onzas, polvoreado con nuez moscada.

38 ENSALADA DE FRUTAS

En vaso de 10 onzas.
¼ onza de Granadina
Una gaseosa
Hielo frappé y frutas

39 FLAMINGO

Una cucharadita de jugo de limón
Una cucharadita de Granadina
1 onza de jugo de piña
1½ onza de Ron Carta Blanca

En cotelera eléctrica frappé y en copa de champagne.

49 GINEBRA COMPUESTA

En vaso de seis onzas

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ginebra Seca
Gotas de Angostura Bitter
Agua de Soda y pedazos de hielo.

50 GIN DAISY (y los Daisys)

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Granadina
1½ onza de Ginebra Seca
Adórnese con fruta.

En copa de agua llena con hielo fino.

51 GIN FIZZ

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ginebra Seca

Batido a mano y servido en vaso de 6 onzas y completada con soda.

52 GIN RICKEY

En vaso de ocho onzas, pedazos de hielo.

¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ginebra Seca
Un cuarto de soda y rueda de limón.

53 GIN SLINGS

En vaso grueso antiguo

Un terrón de azúcar
Pedazos de hielo
1½ onza de Ginebra Seca

54 GIN TONIC

En vaso de 10 onzas, pedazo de hielo

Una lasca de limón
1¼ onza de Ginebra Seca
Una agua Tonic

55 GIMLET

¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ginebra Seca

Batido a mano y servido en copa de cocktail con soda.

56 GRASS HOPPER

1 onza de Crema de Cacao Blanca
1 onza de Crema de Menta Verde
1 onza de Crema de Leche Fresca

Batido a mano y servido en copa alta.

57 GRAY FRUIT BLOSSON

1 onza de jugo de toronja
1½ onza de Ginebra Seca
Gotas de Marraschino

Batido a mano y en copa de cocktail alta.

58 GOLDEN GIN FIZZ

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ginebra Seca
Una yema de huevo

Batido a mano y servido en vaso de 8 onzas y completado con soda.

59 GREEN FIZZ

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Menta Verde
1½ onza de Ginebra Seca

Batido a mano y en vaso de 8 onzas, completado con soda.

60 GREEN SPIDER

½ onza de Menta Verde
1½ onza de Vodka

Batido a mano y servido en copa de cocktail.

61 HABANA SPECIAL

1½ onza de Ron Carta Blanca
3 onzas de jugo de piña

Batido a mano y servido en vaso de 6 onzas.

62 HORSE NECK

En vaso de 10 onzas.
Un pedazo de hielo
Una cáscara de limón francés, o de naranja en espiral con un pedazo fuera, simulando la cabeza de un caballo.
Un 1/4 de Ginger Ale

63 HOT EGG NOG

Una cucharada de azúcar
1/4 onza de Ron Negrita
1 1/2 onza de Whiskey Bourbon
Un huevo
4 onzas de leche caliente
Batido de vaso a vaso y servido en vaso de 10 onzas, polvoreado con nuez moscada

64 HOT MILK PUNCH

Una cucharada de azúcar
1 1/2 onza de Whiskey Bourbon
1/4 onza de Ron Jamaica
4 onzas de leche caliente
Batido de vaso a vaso y servido en vaso de 8 onzas, polvoreado en nuez moscada.

65 IDEAL

Una cucharadita de Marraschino
1/2 onza de jugo de Toronja
1/2 onza de Vermouth Italiano
1/2 onza de Vermouth Francés
1 1/2 onza de Ginebra Seca
Batido a mano y servido en copa de cocktail con una almendra

66 INSUCALY

Mitad de Brandy
Mitad de Calisay

En copa de cordial.

67 JAI ALAI

En vaso de seis onzas.

Pedazos de hielo.
Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
½ onza de Ginebra Seca
1 onza de Vermouth italiano

Llénese con agua de soda.

68 JACK ROSE

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Granadina
1½ onza de Apple Jack

Batido a mano y servido en copa de cocktail

69 LARGO

Una cucharadita de azúcar
Una cucharadita de Amer Picón
Una cáscara de limón
1 onza de Whiskey Rye
1 onza de Vermouth Italiano

Batido y servido en copa de cocktail.

70 LOBO DE MAR

Gotas de Curacao Rojo
1 onza de Ron Carta Blanca
1 onza de Jerez Seco
Revuelto y servido en copa de cocktail.

71 MIAMI

1½ onza de Ginebra Seca
1½ onza de jugo de piña
Batido a mano y servido en copa de cocktail alta

72 MANHATTAN DULCE

Gotas de Angostura Bitter

½ onza de Vermouth Italiano
1½ onza de Whiskey Rye
Revuelto y servido en copa de cocktail con una cereza.

73 MANHATTAN SECO

Gotas de Angostura Bitter
½ onza de Vermouth Francés
1½ onza de Whiskey Rye
Revuelto y servido en copa de cocktail, con una aceituna.

74 MARGARITA

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Triple Sec
1½ onza de Tequila Blanco
Batido a mano y servido en copa de cocktail, con sal y limón en el borde.

75 MARY PICKFORD

¼ onza de Granadina
1½ onza de jugo de piña
1½ onza de Ron Carta Blanca

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

76 MARTINI DULCE

½ onza de Vermouth Italiano
1 onza de Ginebra Seca

Revuelto y servido en copa de cocktail, con una guinda.

77 MARTINI SECO

Gotas de Vermouth Francsé
1½ onza de Ginebra Seca

Revuelto y servido en copa de cocktail, con una aceituna.

78 MEDIAS DE SEDA

1 onza de Crema de Cacao
1 onza de Crema de Leche
1 onza de Ginebra Seca
Una cucharadita de Granadina

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

79 MENDEZ VIGO

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Cogñac
Batido en cotelera eléctrica y servido en copa de Champagne

80 MILK PUNCH

Una cucharada de azúcar
¼ onza de Ron Negrita
1½ onza del licor que se desee
4 onzas de leche fresca
Batido a mano y yservido en vaso de 10 onzas, polvoreado con nuez moscada.

81 MILLIONAIRE

Gotas de jugo de limón
Gotas de Granadine
Gotas de Curacao rojo
Una clara de huevo
1½ onza de Whiskey Rye
Batido a mano y servido en copa de cocktail o vino

82 MINT JULEP

En vaso de julep.
Una cucharadita de azúcar
Ramita de yerbabuena machacada
2 onzas de Whisky Bourbon
Se llena con hielo frappé y se agita bien.
½ onza de Ron Negrita encima
Adórnese con frutas y yerbabuena.

83 MERRY WIDOW

Gotas de Marraschino
1 onza de Vermouth Italiano
1 onza de Vermouth Francés

Revuelto y servido en copa de cocktail

84 MOJITO CRIOLLO

Un vaso de ocho onzas
Una cucharadita de azúcar
Un ramito de yerbabuena
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ron Carta Blanca
Pedazos de hielo y soda.

85 MORNING GLOR FIZZ

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Whisky Scotch
Gotas de ajenjo
Una clara de huevo

Batido a mano y en copa de 8 onzas con soda.

86 MOSCOW MULE

En jarra de metal, pedazos de hielo.

¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Vodka
½ botella de Ginger beer

Una rueda de limón

87 MULATA

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Elixir Bacardí
1 onza de Ron Añejo

Batido en cotelera eléctrica frappé y servido en copa de champagne.

88 NACIONAL (Hotel Nacional)

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Apricot Brandy
1 onza de jugo de piña
1½ onza de Ron Carta Blanca

Batido a mano y servido en copa alta, con lasca de piña y guinda.

89 NEGRONI (Long Drink)

En vaso de 10 onzas

½ onza de Bitter Campari
1 onza de Ginebra Seca
1 onza de Vermouth Carpano's Punt e Mes
y soda al gusto
Pedazos de hielo y cáscara de naranja.

90 NEW ORLEANS GIN FIZZ

Gotas de jugo de limón
Una cucharadita de azúcar
Gotas de agua de azahar
1½ onza de Ginebra Seca
Una clara de huevo
2 onzas de Crema de Leche

Batido y servido en vaso de 10 onzas, completando con soda.

91 OJEN COCKTAIL

Gotas de Angostura Bitter
1½ onza de Ojén

Revuelto y servido en copa de cocktail.

92 OLD FASHIONED

En vaso grueso antiguo.
Un terrón de azúcar disuelto en una cucharadita de agua.
Gotas de Angostura Bitter
1½ onza de Whiskey Bourbon
Adornado con frutas y yerbabuena.

93 OPORTO FLIP

Una cucharadita de azúcar
Un huevo
1½ onza de Oporto

Batido a mano y servido en copa de vino.

94 ORANGE BLOSSON

1½ onza de jugo de naranja
1½ onza de Ginebra Seca

Batido a mano y servido en copa alta.

95 PERFECT ROCK ROY

1 onza de Whiskey Scotch
½ onza de Vermouth Francés
½ onza de Vermouth Italiano
Cáscara de naranja

Revuelto y en copa de cocktail.

96 PICK LADY

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Granadina
½ onza de Apple Jack
1 onza de Ginebra Seca

Batido a mano y servido en copa alta.

97 PICK LADY No. 2

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Granadina
1½ onza de Ginebra Seca
½ onza de Apple Jack
Una clara de huevo

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

98 PICK ME UP

1 onza de Dubonnet
1 onza de Cogñac
1 onza de Ojen
Una clara de huevo

Batido a mano y servido en copa de vino.

99 PINEAPPLE PUNCH

¼ onza de Marraschino
¼ onza de Apricot Brandy
1½ onza de Ron Carta Blanca
2 onzas de jugo de piña

En copa de agua llena de hielo fino y adornado con frutas.

100 PINCK GIN

Gotas de Angostura Bitter
1½ onza de Ginebra Seca

Revuelto y en copa de cocktail con cáscara de limón.

101 PLANTER PUNCH

En copa de agua con hielo frappé.
¼ onza de jugo de limón
½ onza de almíbar
1½ onza de Ron Carta Blanca

Se mezcla bien y adorna con frutas y yerbabuena, ½ onza de Ron Negrita encima.

102 PLUS CAFE

1 cucharadita de Benedictine
1 cucharadita de Anisette
2 cucharaditas de Cacao
½ onza de Cogñac

Revuelto y en copa de cocktail.

103 PRESIDENTE DULCE

Gotas de Granadina
Gotas de Curacao Rojo
½ onza de Vermouth Chambery o Ama
1½ onza de Ron Carta Blanca

Revuelto y servido en copa de cocktail con una cereza y cáscara de naranja.

104 PRESIDENTE SECO

½ onza de Vermouth Seco
1½ onza de Ron Carta Blanca

Revuelto y servido en copa de cocktail con cáscara de naranja.

105 PONCHE A LA ROMANA

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de anís dulce
1½ onzas de cogñac francés
Una yema de huevo
Disuélvase bien todo y agréguese 4 onzas de leche caliente

Bátase de vaso a vaso y sírvase en vaso de 10 onzas.

106 POUSSE CAFE

1/6 de Granadina
1/6 de Marraschino
1/6 de Crema de Menta Verde
1/6 de Curacao Rojo
1/6 de Chartreuse Amarillo
1/6 de Cogñac

Use copa de pousse café.
Sin mezclar los licores.

107 REMUS FIZZ

Gotas de jugo de limón
¼ onza de Granadina
1½ onza de Ginebra Seca
2 onzas de Crema de Leche

Batido a mano y servido en vaso de 8 onzas

108 ROB ROY

Gotas de Angostura Bitter
½ onza de Vermouth Italiano
1½ onza de Scotch Whisky

Revuelto y en copa de cocktail con una cereza.

109 RON COCKTAIL (Monseigneur, Cuba)

Gotas de Angostura Bitter
Gotas de Granadina
Gotas de Curacao Rojo
1½ onza de Ron Carta Oro
¼ onza de jugo de limón

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta, con una guinda.

110 RON PUNCH

En copa de agua llena de hielo frappé.

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón.
¼ onza de Cogñac
1½ onza de Ron Carta Blanca
Adornado con frutas.

111 RON SOUR

Una cucharadita de azúcar
½ onza de jugo de limón
1½ onza de Ron Carta Blanca

Batido a mano y servido en copa de cocktail con lasca de piña y guinda.

112 RON SWIZZLES

Gotas de Angostura Bitter
Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ron Carta Blanca

Revuelto con hielo frappé hasta que haga espuma y servido en vaso de ocho onzas con agua de soda y una ramita de yerbabuena.

113 ROYAL GIN FIZZ

¼ onza de jugo de limón
Una cucharadita de azúcar
1½ onza de Ginebra Seca
Un huevo

Batido a mano y en vaso de 8 onzas. Complételo con soda.

114 ROYAL SMILE

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Granadina
1 onza de Vermouth Francés
1 onza de Apple Brandy
Una clara de huevo

Batido a mano y en copa de cocktail alta.

115 SANGRIA

En vaso de 10 onzas
Cucharadita de azúcar
½ onza de jugo de limón
4 onzas de vino tinto
4 onzas de Gaseosa

Llénese con hielo y frutas.

116 SAUTERNES CUP

En jarra de cristal

Un pedazo largo de hielo
½ onza de jugo de limón
½ onza de curacao rojo
½ onza de chartreuse amarillo
1 onza de marraschino
1 onza de cogñac francés
1 bot. de vino sauternes
½ bot. de agua de soda
Ruedas de limón y naranja
Tajadas de piña, pera y manzana
Cáscara de un pepino fresco
Mazo de yerbabuena

117 SAUTERNES PUNCH

En ponchera.

½ onza de almíbar
½ onza de jugo de limón
½ onza de applejack
1 onza de jugo de piña
¼ onza de chartreuse amarillo
Dos media bot. de agua soda
1 bot. de vino sauternes
Adornado con frutas.

118 SIDE CAR

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Triple Sec
1½ onza de Cogñac

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

119 SILVER FIZZ

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Ginebra Seca
Una clara de huevo

Batido a mano y servido en vaso de 6 onzas completado con soda.

120 SINGAPORE GIN SLING

En vaso de ocho onzas

¼ onza de jugo de limón
¼ onza de Cherry Brandy
¼ onza de Benedictine
1½ onza de Ginebra Seca
Pedazos de hielo
Adornado con frutas y yerbabuena.

121 SLOE GIN FIZZ

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
1½ onza de Sloe Gin

Batido a mano y servido en vaso de 8 onzas y completado con soda.

122 SENO DE DONCELLA

En copa de cordial.

Dos partes de Crema de Cacao
Una parte de Crema de Leche
Sin mezclar y adornado con una guinda.

123 SOLTY DOG

En vaso de 8 onzas
Pedazo de hielo
1½ onza de Vodka

Complétese con jugo de toronja y bordéese el vaso con sal.

124 SCREWDRIVER

En vaso de seis onzas

Un pedazo de hielo
1½ onza de Vodka
2½ onzas de jugo de naranja

125 SUISSES

½ onza de Anisette
1½ onza de Añejo
Una clara de huevo

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

126 STAR COCKTAIL

Gotas de Orange Bitter
1 onza de Apple Jack
1 onza de Vermouth Italiano

Revuelta y en copa de cocktail con cáscara de limón.

127 STINGER

Cáscara de limón
½ onza de Menta Blanca
1½ onza de Cogñac Francés

Batido a mano y en copa de cocktail.

128 STINGER FRAPPE

En copa de frappé, con hielo frappé.

½ onza de Menta Blanca
1 onza de Cogñac Francés

129 TOMATE FRANCES

En vaso de 8 onzas con hielo.

½ onza de Granadina
1½ onzas de Pernot

Complete con agua natural.

130 TOM COLLIN

En vaso de 8 onzas
Pedazo de hielo
¼ onza de jugo de limón
Una cucharadita de azúcar
1½ onza de Ginebra Seca
Un ¼ de soda

131 TORONJIL

En vaso de 8 onzas
Pedazo de hielo
1½ onza de Ginebra Seca
Complétese con jugo de toronja.

132 VERMOUTH A LA AMERICANA

Gotas de Angostura Bitter
Gotas de Curacao Rojo
Gotas de Amer Picón
Gotas de jugo de limón
2 onzas de Vermouth Italiano

Revuelto y en copa de cocktail con una cereza.

133 VERMOUTH BATIDO

Gotas de Angostura Bitter
Gotas de Curacao Rojo
Gotas de Amer Picón
Gotas de jugo de limón
2 onzas de Vermouth italiano

Batido a mano y en copa de cocktail.

134 VERMOUTH CASSIS

½ onza de Crema de Cassis
1½ onza de Vermouth Italiano

Revuelto y en copa de cocktail con cáscara de limón.

135 VODKA GIMLET

1½ onza de Vodka
½ onza de Rose's Lime Juice

Batido a mano y servido en copa de cocktail con. soda

136 WHITE LADY

¼ onza de jugo de limón
½ onza de Cointreau
1½ onza de Ginebra Seca

Batido a mano y servido en copa de cocktail alta.

137 WHITE SPIDER

½ onza de Menta Blanca
1½ onza de Vodka

Batido a mano y servido en copa de cocktail.

138 WHISKY COCKTAIL

Una cucharadita de azúcar
¼ onza de jugo de limón
Gotas de Angostura Bitter
1½ onza de Whisky Bourbon

Batido a mano y servirlo en copa de cocktail con cáscara de limón.

139 WHISKY MISS

En vaso grueso antiguo lleno de hielo frappé.

Una cáscara de limón
1½ onza de Whisky que se desee

140 WHISKY ON THE ROCKS

En vaso grueso antiguo, pedazos de hielo

1½ onza de Whisky que se desee

141 WHISKY SMACH

En vaso grueso antiguo

Una cucharadita de azúcar
3 hojas de yerbabuena
1½ onza de Whisky Bourbon
Pedazos de hielo

142 ZAZA COCKTAIL

Gotas de Angostura bitter
1 onza de Ginebra Seca
1 onza de Dubonnet

Revuelto y en copa de cocktail.

143 ZAZERAC

En vaso grueso antiguo.

Un terrón de azúcar
Gotas de Orange bitter
Gotas de Angostura bitter
Gotas de Ajenjo
1½ onza de Whisky Rye
Hielo y adornado con cáscara de limón.

144 ZOMBIAN

Gotas de Granadina
1 onza de jugo de piña
½ onza de jugo de limón
1 onza de Ron Carta Blanca
1 onza de Ron Carta Oro
1 onza de Ron Añejo
½ onza de Ron Negrita

Bien ligado con hielo frappé, y en vaso de Zombián, adornado con frutas y yerbabuena.

3 *campeonas!*

REFRESCAN Y VIGORIZAN

EDITORIAL EXCELSIOR
AMARGURA 262 - LA HABANA